仕様

	KZ-12BP	KZ-11BP
電源	単相200V（50-60 Hz 共用）	交流100V（50-60 Hz 共用）
消費電力	2,000 W	1,300 W
大きさ（約）	幅318 mm×奥行372 mm×高さ88 mm	
質量（約）	4.3 kg	3.4 kg
火力調節（約）	8段階調節 80 W相当～2,000 W	7段階調節 80 W相当～1,300 W
揚げ物温度調節（約）	7段階調節 140～200 ℃	

●待機電力…約0.7 W　※電源スイッチが「切」の状態。

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気を感じる ●トッププレートにひび割れができた	故障や事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です。

お買い上げ日	年　月　日	お買い求め先
品番		☎（　　）　－

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

製造元　パナソニック電工株式会社
パナソニック株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－8151
S1008Y1108

IHクッキングヒーター　かんたんIHブック

Panasonic®

取扱説明書

IH クッキングヒーター（家庭用）

品番 KZ-12BP（200V）
KZ-11BP（100V）

かんたんIHブック

●直火がないので立ち消えや引火の心配がありません！

KZ-12BP

このたびは IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■ご使用前に「安全上のご注意」（4～6ページ）を必ずお読みください。
■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

保証書・設置説明書別添付

ZY02－8151

毎日使うから…**便利・清潔・快適に**

火を使わないから快適

●ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。
また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

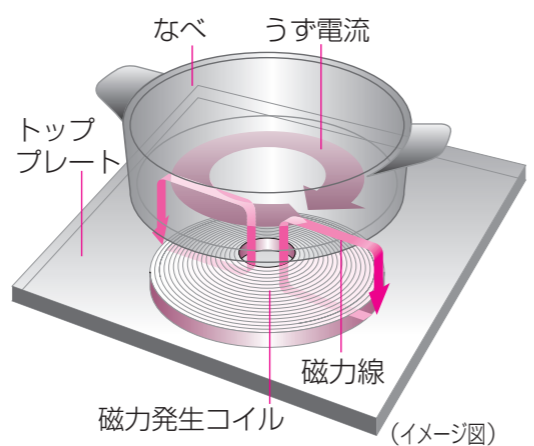
汚れたらサッとふける トッププレート&トップフレーム

●いつまでもきれいにお使いいただくためには
こまめなお手入れが肝心です。（☞19ページ）

IH加熱のしくみ

IH（電磁誘導加熱）で なべ自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。
↓
なべを通るときにうず電流が発生。
↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、
なべが発熱。

なべ　うず電流　トッププレート　磁力線　磁力発生コイル　（イメージ図）

初めてIHを お使いになる方へ

●IHは高火力です。
安全に、そして上手に調理いただくため
「**安全上のご注意**」と「**IH調理のコツ**」を
よくお読みください。

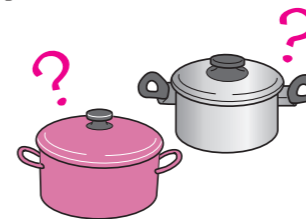
IHレシピ集や IHクッキングヒーターに関する情報をもっと見てみたい！

http://panasonic.jp/sumai/ihcook/

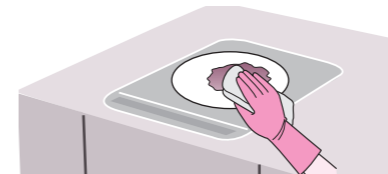
お問い合わせの多い項目が
すぐに探せます。

8 ページ

このなべは 使えますか？

新しく買うときは、マークで確認！
お手持ちのなべは、こうして確認！

19 ページ

トッププレート が汚れた！

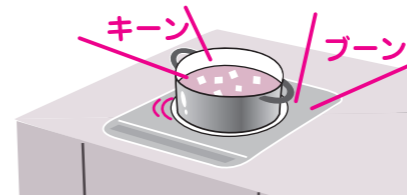
焦げ付いた！変色した！しみが付いた！

毎日のお手入れが肝心です。
取りにくいときは、こうして取ります！

22 ページ

なべから音がする！

「キーン」「ジー」「ブーン」…など

本体から音がする！

電源スイッチを切ったのに…？

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。

実行しなければならない内容です。

警告

揚げ物をするときは

■そばを離れない

■500g(0.56L)未満の油量で調理しない

■[揚げ物 切/入] で調理する

■必ず、「あっせんの天ぷらなべ」を使う (☞8ページ)

■底が反ったり変形していないなべを使う

■なべは中央に置く

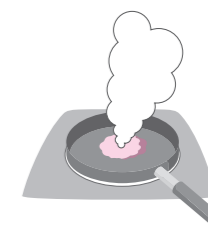
（油温が上がりすぎて発火の原因になります）

いため物・焼き物をするときは

■そばを離れない

■予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない

（少量の油を使うため、油温が急激に上がり、発火します）

※なべ底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

トッププレート(ガラス製)・トップフレームには

■なべ以外の物を置かない

●カセットコンロ・ボンベ・缶詰など

（誤って加熱すると爆発します）

●アルミ箔なべ、レトルトパック、アルミ箔、金属製スプーン、なべのふたなど

（破裂によるけが、加熱によるやけど・発火の原因になります）

■使用中や使用後しばらくは触れない

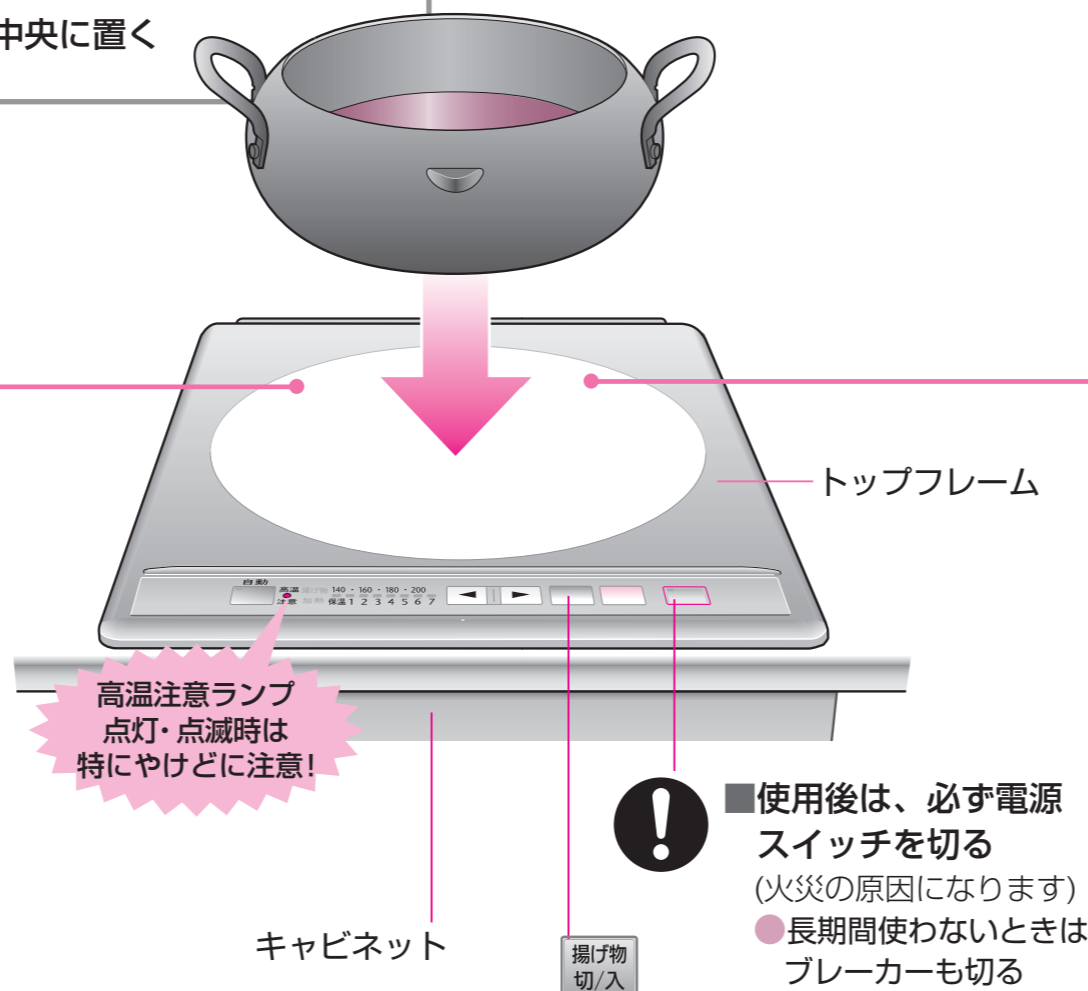
（やけどの原因になります）

■強い衝撃(上に乗ったり、物を落とすなど)を加えない

（ひびが入ったり、割れると感電の原因になります）

■使用後は、必ず電源スイッチを切る

（火災の原因になります）

●長期間使わないときはブレーカーも切る

次の点もご注意ください

（火災・やけど・けが・感電の原因になります）

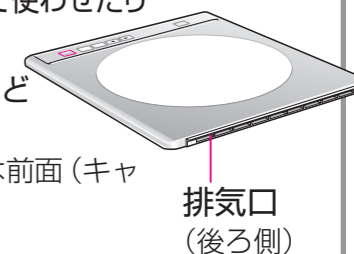
■可燃物を近づけない

■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり乳幼児に触れさせない

■吸・排気口に、ピンや針金など金属製の物を入れない

※吸気口は、本体底面または前面（キャビネット内）にあります。

■分解・修理・改造をしない

➡修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談を。

異常・故障時は

■直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電のおそれがあります）

<異常・故障例>

●焦げ臭いにおいがする

●触れるとビリビリ電気を感じる

●トッププレートにヒビ割れができた

➡すぐに電源スイッチとブレーカーを切り、点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

液体を加熱するときは（突沸に注意！）

■火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
（水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります）
●カレー・みそ汁 吸い物・牛乳などの煮物や汁物

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります）

揚げ物をするときは（発火・やけどに注意！）

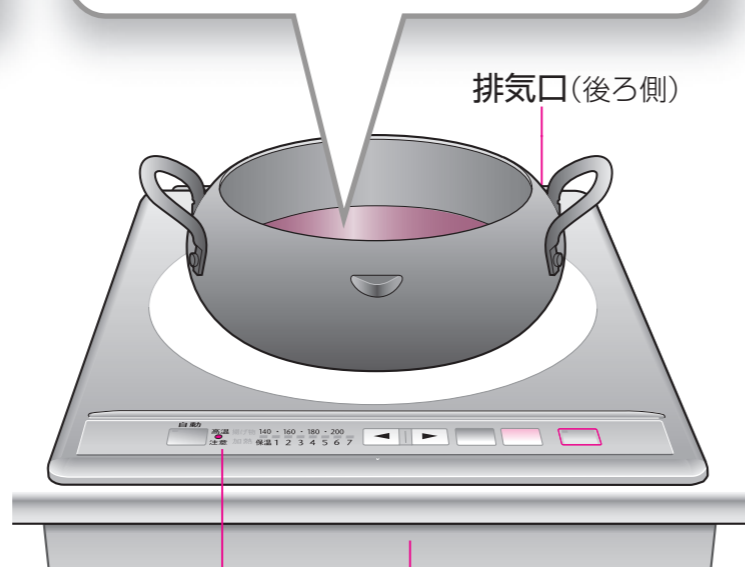
■油煙が多く出たらすぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火します）

■油の飛び散りに注意する

■他の機器（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない
（「油温度制御装置」が正しく働かず、発火の原因になります）

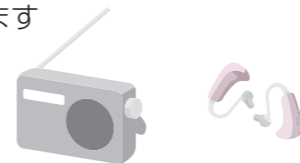
■高温になっているなべに触れない

次の点もご注意ください

■なべを不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因になります）
■なべの下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
（温度調節機能が正しく働かず、焦げたり、燃えたりします）
■空焼きしたり、加熱しすぎない
（調理物が燃えたり、なべが破損します）
■調理以外に使わない
（加熱しすぎたり、異常動作の原因になります）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなることがあります）

●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れます）

■IHクッキングヒーターの上で電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器など
（IHクッキングヒーターが故障します）

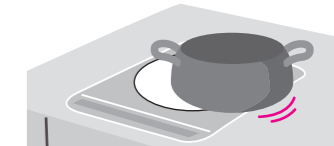
■キャビネットに調味料・食品などを置かない
（排熱により、調味料・食品などが変質します）

■天面操作部に熱いなべなどを置かない
（損傷することがあります）

■トッププレート・トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると変色します）

■トッププレート・トップフレームをなべ底でこすったり、トップフレームに熱いなべを置かない
（傷付いたり、変色します）

■吸・排気口をふさがない
●フィルター（吸・排気口）目詰まり検知が働いて、通電を停止します。
※吸気口は、本体底面または前面（キャビネット内）にあります。

■なべがトップフレームに乗り上げた状態で使わない
（安全機能が正しく働かなかったり、うまく調理できないことがあります）

揚げ物をするとき

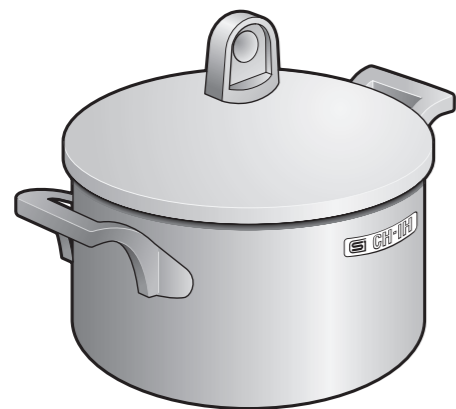
■油の飛び散りを少なくするために
●油が飛び散りやすい材料は、きちんと下ごしらえする（☞ 18ページ）
●なべの内側に水滴がついたまま油を入れない
●油温が適温にならないうちに材料を入れない
（油温が上がってくると、油が飛び散ります）

■顔を近づけない

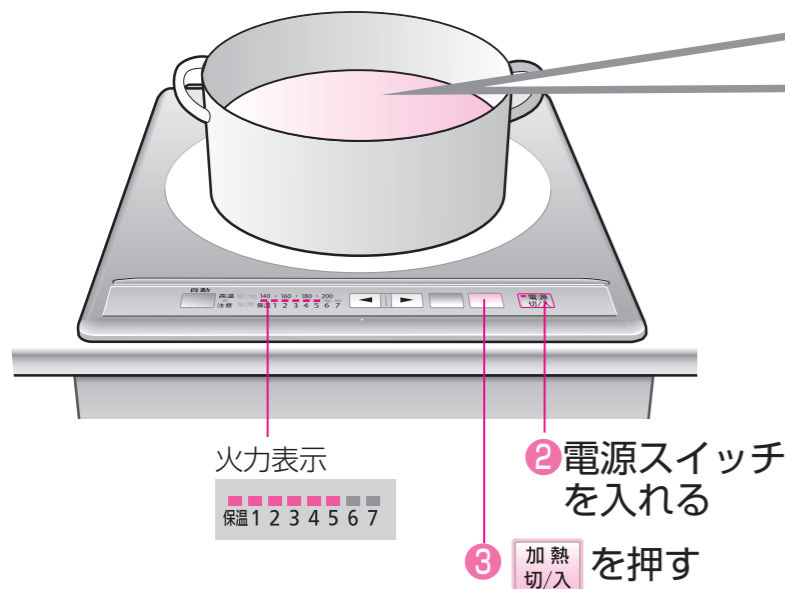
使えるなべは？ 確認のしかた

新しく購入するとき

マークを確認！

CH·IH　IH

財団法人「製品安全協会」が認定した
IHクッキングヒーター対応の商品です。

または
あっせんなべをお勧めします。
（お買い求め先にお問い合わせください）

お手持ちのなべを確認するとき

なべに…
水を入れて加熱してみる！

○ 使えるなべは
火力表示が点灯
（加熱スタート）
●確認したら切る。

× 使えないなべは
火力表示が点滅
（1分後、表示が消え通電停止）

揚げ物をするとき

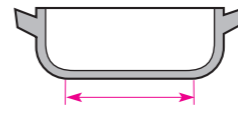
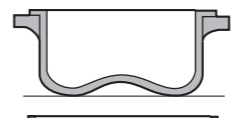
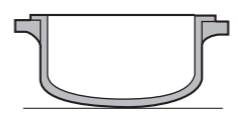
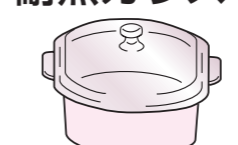
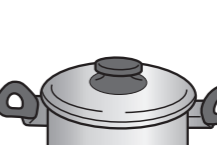
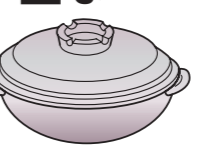
必ず
あっせんの天ぷらなべを使う！

品番：KZ-TT2
希望小売価格：2,100円（税込）
大きさ：内径約22cm×深さ約7.5cm
●お買い求め先にお問い合わせください。
（2008年10月現在）

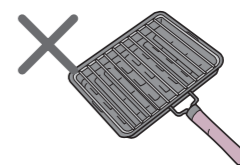
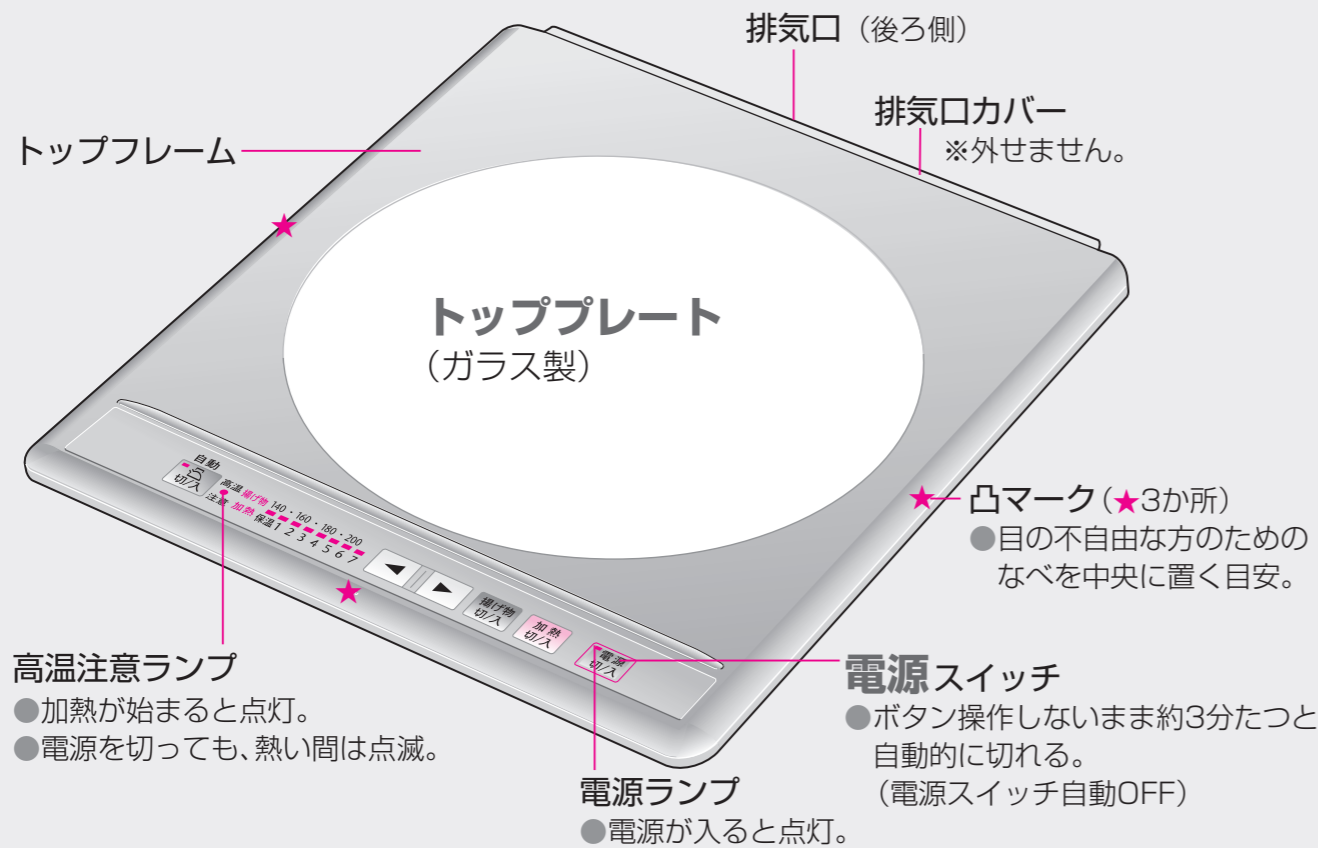
自動湯沸かしをするとき

必ず
CH·IH　IH 付きのなべを使う！

●1mm以上の反りがあるなべは使わない。
（沸騰が続き、ブザーがすぐに鳴りません）
●内側がフッ素樹脂加工されたものは、センサーで正しく検知できない場合があります。

見分け方のポイント

ご注意

●土なべなどの陶磁器は、「IH用」と表示されていても使わない
●形状などによっては、本製品が故障します。
●IHヒーターが高温になると、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

ホーロー加工品について
●空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
●底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
●底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。

各部の名前

安全機能

うっかり使用時には

- なべなし自動OFF
- 小物自動OFF
- 空焼き自動OFF

（☞20ページ）

- 切り忘れ自動OFF

（☞21ページ）

温度が上がり過ぎたときには

- 揚げ物そりなべ自動OFF

（☞20ページ）

- 温度過昇防止

（☞22ページ）

誤通電を防止

- 電源スイッチ自動OFF

（☞10ページ）

高温を警告

- 高温注意ランプ

（☞10ページ）

使い方 加熱調理

準 備

1. なべやフライパンを中央に置く
2. 電源スイッチを入れる
   - ボタン操作しないまま約3分たつと、自動的に切れる。
   - ➡再度電源スイッチを入れる。

操 作

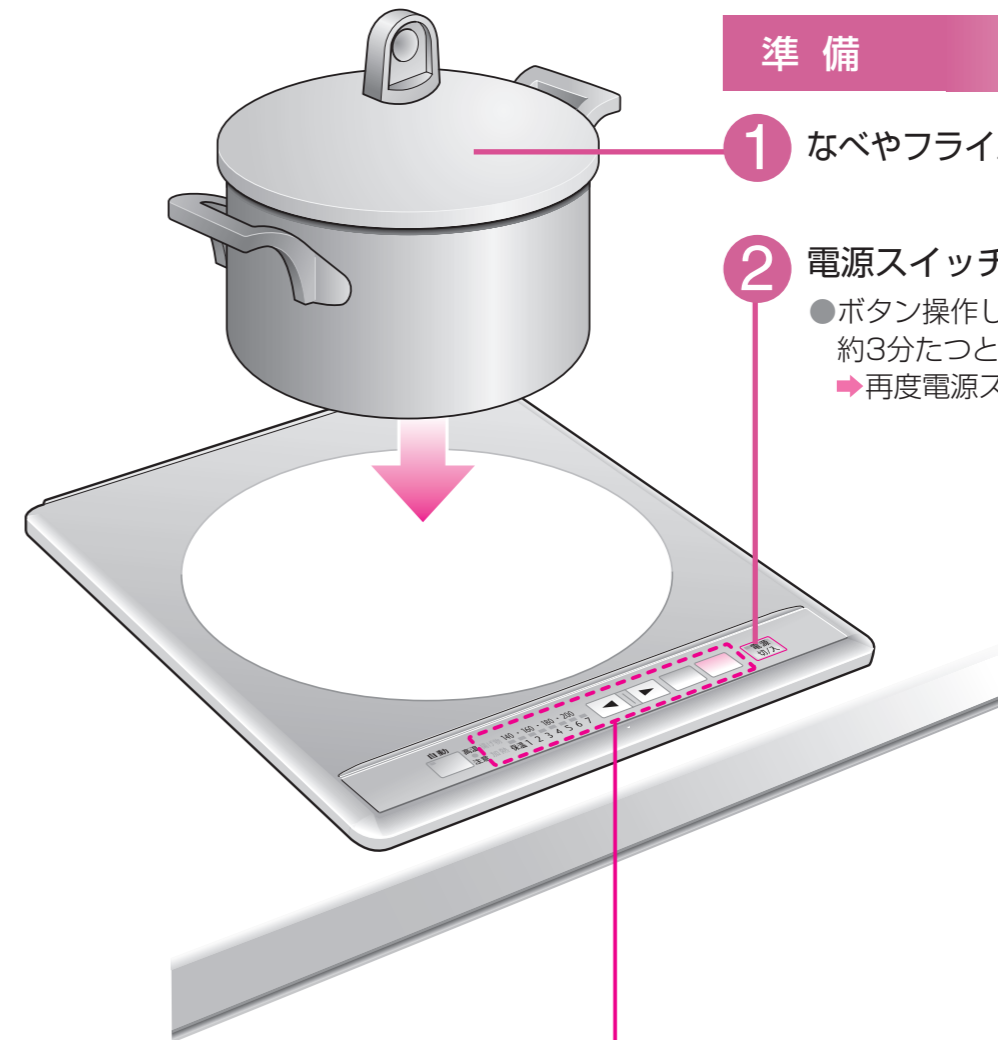
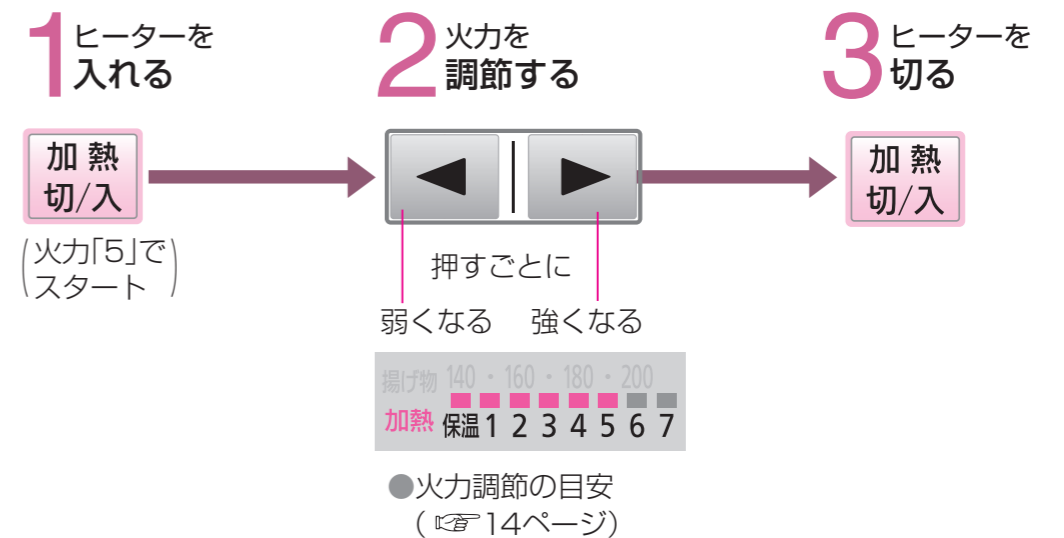
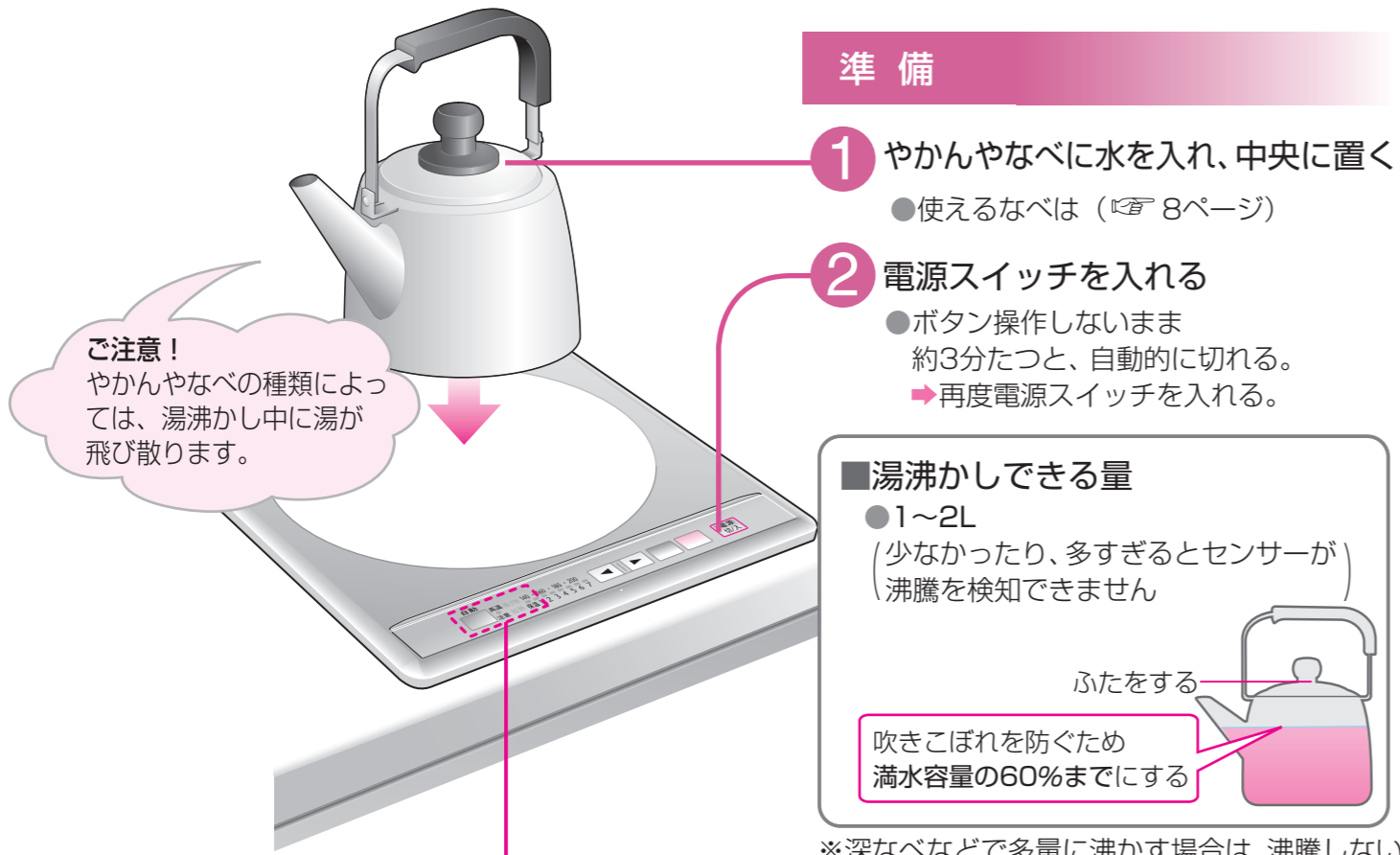
ゆでる
煮る
蒸す
いためる
焼く

1. ヒーターを入れる
   加熱 切/入
   （火力「5」でスタート）
2. 火力を調節する
   ◀ ▶
   押すごとに
   弱くなる 強くなる
   揚げ物 140・160・180・200
   加熱 保温 1 2 3 4 5 6 7
   - 火力調節の目安（☞14ページ）
3. ヒーターを切る
   加熱 切/入

使い方

自動湯沸かし

準 備

1. やかんやなべに水を入れ、中央に置く
   - ●使えるなべは（☞ 8ページ）
2. 電源スイッチを入れる
   - ●ボタン操作しないまま約3分たつと、自動的に切れる。
   - ➡再度電源スイッチを入れる。

ご注意！
やかんやなべの種類によっては、湯沸かし中に湯が飛び散ります。

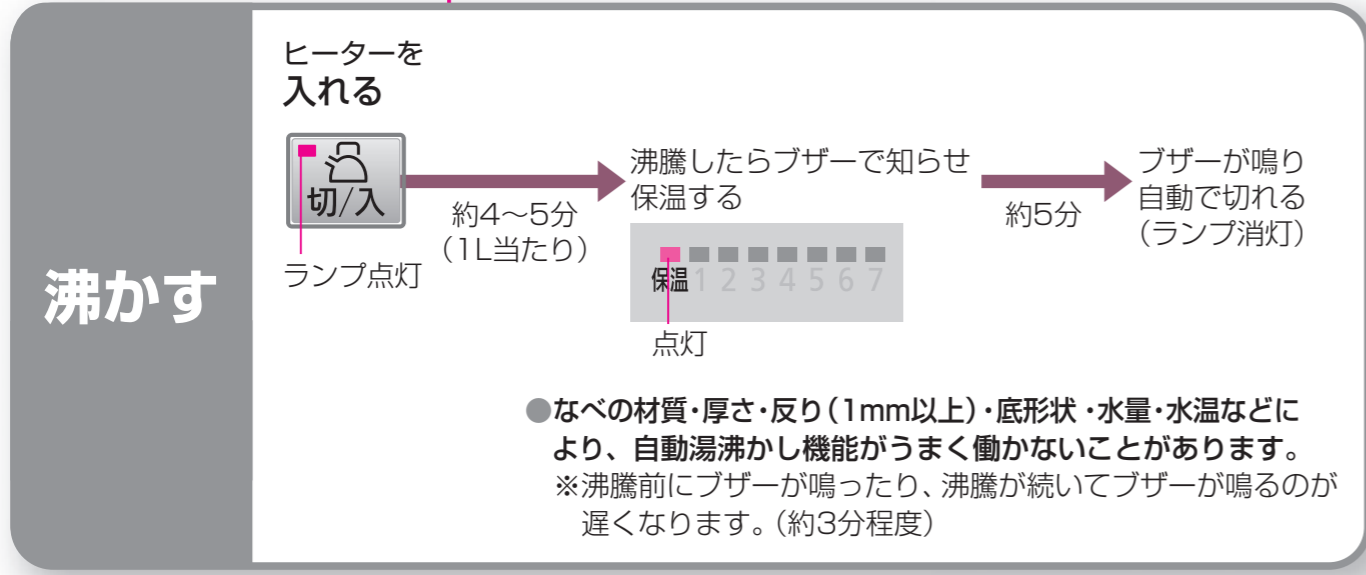
■湯沸かしできる量
●1～2L
（少なかったり、多すぎるとセンサーが沸騰を検知できません）
ふたをする
吹きこぼれを防ぐため満水容量の60%までにする

※深なべなどで多量に沸かす場合は、沸騰しないことがあります。
加熱切/入 を押して沸騰するまで沸かしてください。

操 作

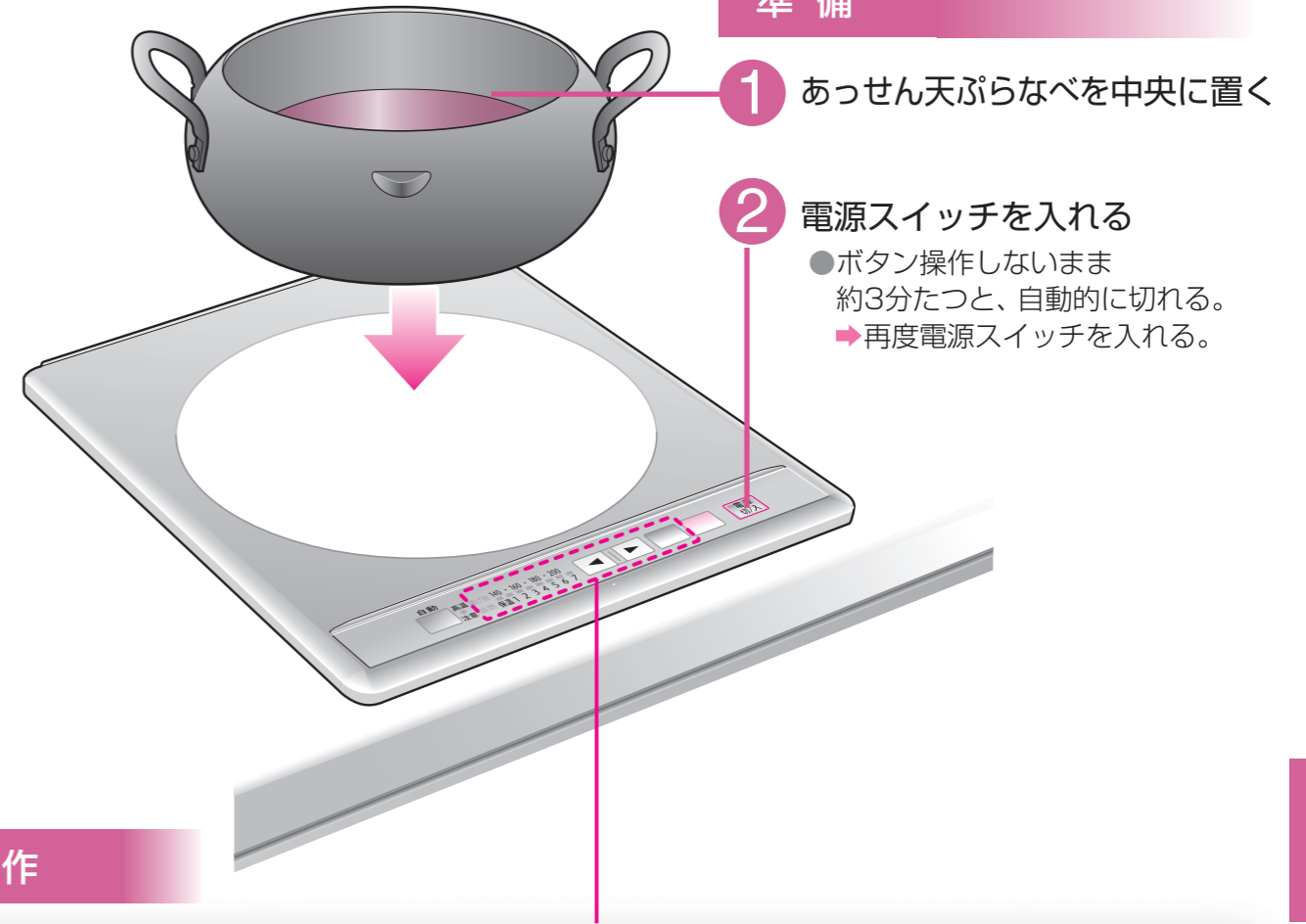
沸かす

ヒーターを入れる
切/入
ランプ点灯
→ 約4～5分（1L当たり） → 沸騰したらブザーで知らせ保温する
保温 1 2 3 4 5 6 7
点灯
→ 約5分 → ブザーが鳴り自動で切れる（ランプ消灯）

●なべの材質・厚さ・反り（1mm以上）・底形状・水量・水温などにより、自動湯沸かし機能がうまく働かないことがあります。
※沸騰前にブザーが鳴ったり、沸騰が続いてブザーが鳴るのが遅くなります。（約3分程度）

お願い

●次のような使い方をしない。（センサーで検知できなかったり、通電が停止することがあります）
- ●いため物の直後など、トッププレートが熱いときに使わない。
- ●ヒーター中央のセンサーやなべ底などが汚れたままで使わない。
- ●ふたをしないで沸かさない。
- ●途中でふたを開けたり、やかんやなべを動かしたり、水や湯を継ぎ足さない。
- ●常温の水以外（だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど）を沸かさない。

●湯沸かし中に、湯の飛び散りが気になるときは「ふたを少しずらす」などしてください。

揚げ物

準 備

1. あっせん天ぷらなべを中央に置く
2. 電源スイッチを入れる
   - ●ボタン操作しないまま約3分たつと、自動的に切れる。
   - ➡再度電源スイッチを入れる。

操 作

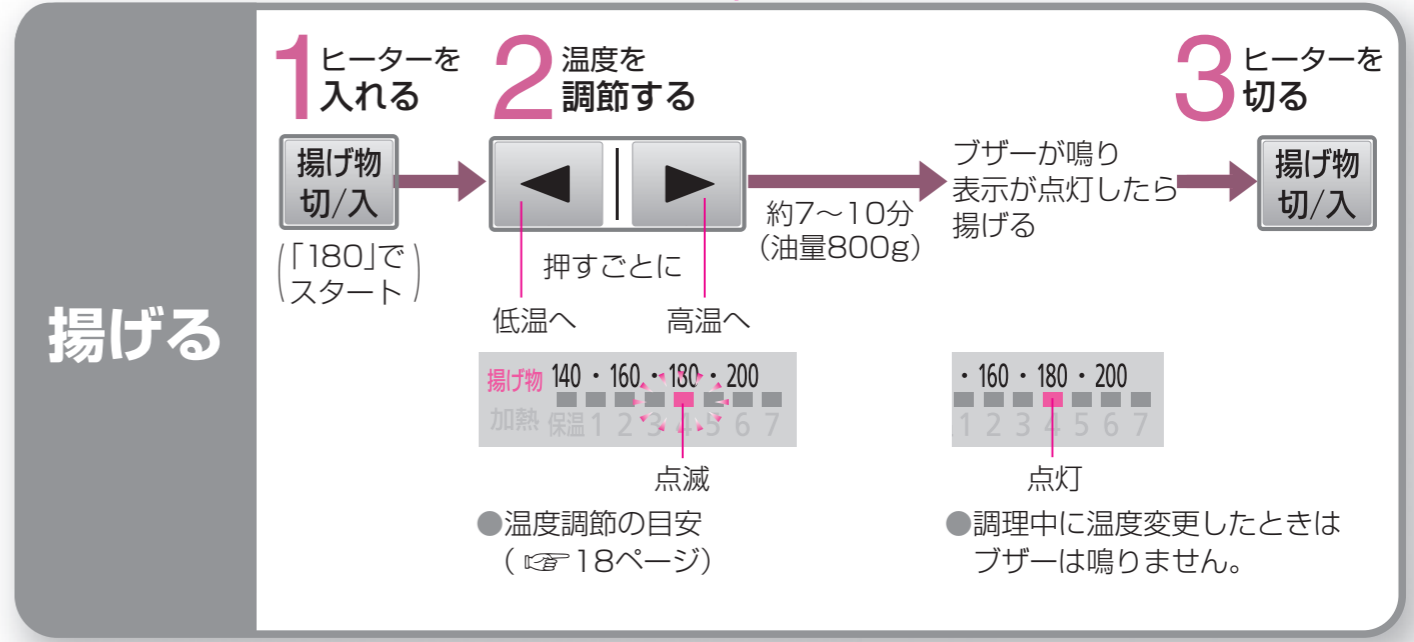
揚げる

1 ヒーターを入れる
揚げ物 切/入
（「180」でスタート）

2 温度を調節する
◀ ▶
押すごとに
低温へ　高温へ
揚げ物 140・160・180・200
加熱 保温 1 2 3 4 5 6 7
点滅
●温度調節の目安（☞ 18ページ）

約7～10分（油量800g）
ブザーが鳴り表示が点灯したら揚げる
・160・180・200
1 2 3 4 5 6 7
点灯

3 ヒーターを切る
揚げ物 切/入

●調理中に温度変更したときはブザーは鳴りません。

IH調理のコツ

火力調節の目安

一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。
様子を見ながら火力調節してください。

■なべの発熱量は材質により異なります。
鉄➡ホーロー➡有磁性ステンレス(18-0)➡ステンレス一層なべ(18-8､18-10)の順で弱くなります。

※1　消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。

調理別のポイント

ゆでる 煮る

火力を上手に使い分ける

焦げ付かないように
時々かき混ぜる

- ●煮立てるとき➡ 6~7
- ●おでんなどサラッとした煮込み➡ 2~3
- ●シチューなどトロッとした煮込み➡ 1~2
- ●温め直しも弱火でかき混ぜながら。
- ●みそ汁の温めは､なべ底のみそをかき混ぜてから 1~2 の火力で。
- ●突沸現象(☞6ページ)にご注意。

〈ゆでる〉

メニュー例	沸騰までの火力	火力調節の目安(KZ-11BP:火力「6」まで)
スパゲティ	6~7	4~5 めんを入れてゆでる(8~10分:めんにより調節)
葉菜		6~7 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚		2 アクを取り、じっくりゆでる(40~50分)
根菜	6~7 (材料は水から入れる)	4~5 やわらかくなるまでゆでる

〈煮る〉　ときどきかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安(KZ-11BP:火力「6」まで)			
煮魚	煮汁を煮立てる 6	魚を入れて煮る 4~5 (10~15分)		
おでん	材料を煮立てる 6	じっくり煮込む 2 (2~3時間)		
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 6~7	豚肉がやわらかくなるまで煮込む 2 (約1時間)➡	野菜を加えて煮立てる 6~7	野菜がやわらかくなるまで煮込む ➡ 2 (30~40分)

長時間、煮込むときは

約45分で「切り忘れ自動OFF」(☞21ページ)が働いて途中で切れます。
➡再度ボタン操作してください。

IH調理のコツ

いためる 焼く

予熱は
●1～2分で充分
●そばを離れない

（油が少ないときや小さめや軽めのなべを使うときはさらに弱めの火力で）

●材料の準備・段取りをしてから予熱する。
●油は充分になじませて。（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあります。

フライ返しなどで
材料全体を返しながらいためる

●材料がフライパンの底にとどまると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときはフライパンを
浮かしたり IHヒーターからずらす

●一度に多くの量をいためないように。

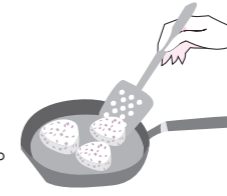
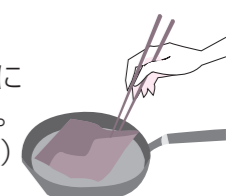
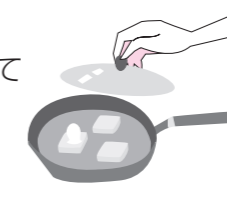
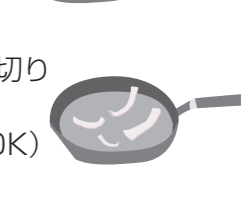
ときどきかき混ぜる

メニュー例	予熱火力	火力調節の目安（KZ-11BP：火力「6」まで）
野菜いため	6	材料をいため、調味料を入れて、からませる 6～7
炒飯	5	野菜・焼豚などの材料をいためる 5 → 卵・ごはんを加えていためる 6
チンジャオロース	5	香味野菜をいため油に香りを付ける 5 → 材料を入れていためる 6 → 調味料を入れてからませる 5
マーボー豆腐	5～6	香味野菜をいためて油に香りを付け、豆腐以外を入れていためる 5～6 → 豆腐を加えて煮立てる 6 → 水溶きかたくり粉でとろみを付ける 4
肉じゃが	4～5	材料をいため合わせる 4～5 → 水を入れて煮立てる 6 → やわらかくなるまで煮込む 4～5 15～20分
カレー	5～6	材料をいため合わせる 5～6 → 水を入れて煮立てる 6～7 → やわらかくなるまで煮込む 2～3 → ルウを入れてとろみを付ける 1～2

調理別のポイント

メニュー例	予熱火力	火力調節の目安（KZ-11BP：火力「6」まで）
ステーキ	6	片面につき約1分ずつ焼く（ミディアム程度） 6～7 ※厚い肉は、火力を弱めてふたをする
ハンバーグ（たねを焼く）	4～5	片面に焼き色を付ける 4～5 → 裏返してふたをし、中まで火を通す 2～3
ぎょうざ	4～5	湯を入れてふたをし、蒸し焼きにする（チリチリ音がしてきたらふたを取り、水分を飛ばす） 4 → 油を入れて皮に焼き色を付ける 4～5

■焼きおにぎり・おもち・のり・するめなどもフライパンでできます！

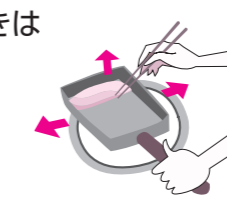
焼きおにぎり
●しょうゆを塗り 3～4 で2～3回裏返しながら焼く。

のりをあぶる
● 4～5 でフライパンに載せて、数回裏返す。（色が変わったらOK）

おもち
● 4～5 でふたをして様子を見ながら焼く。

するめ
●食べやすい大きさに切り 6～7 で焼く。（カールしてきたらOK）

卵料理のコツ

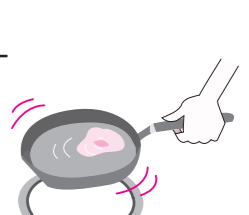
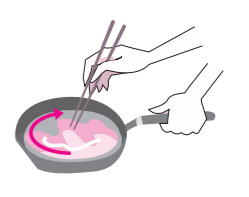
ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く
● 3～4 で予熱して焼く。
●多めの油を入れて充分になじませる。（フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに）

卵焼き

余分な油をふき取って、適温を確認
●卵液を少し落とすとジュンと音がするくらい。（温度が高過ぎるとくっつきます）

焦げ付きそうなときは浮かしたり、ずらす

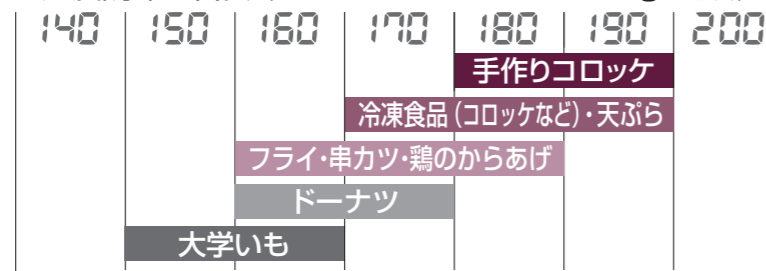
薄焼き卵は余熱を利用
❶表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
❷裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、バターを加えて溶かす
●なべ肌にまんべんなく行き渡らせる。

卵を一気に流し込み、全体を混ぜる
●円を描くように大きく素早く。

形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む
●フライ返しを使うとたたみやすい。

IH調理のコツ　調理別のポイント

揚げる

■温度調節の目安（あっせんの天ぷらなべ・油800gの場合）

料理	140	150	160	170	180	190	200
手作りコロッケ					●	●	
冷凍食品（コロッケなど）・天ぷら				●	●	●	
フライ・串カツ・鶏のからあげ			●	●	●		
ドーナツ			●	●			
大学いも		●	●				

温度調節を正しく機能させるために

必ずあっせんの天ぷらなべで
（KZ-TT2）

油は800gが基本

500ｇ未満の油量で調理しない。
（発火の原因になります）

- ●なべはトッププレートの中央に置く。
- ●なべ底が反ったり変形したら使わない。
- ●なべ底・トッププレートの汚れは取り除く。
- ●トッププレートが熱いときに調理しない。
- ●予熱を始めたら油を継ぎ足さない。
- ●熱い油を使って予熱しない。
- ●何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- ●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする
●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

えび
尾の先を切る。

ししとう
縦に切り込みを。

いか
皮をむき、両面に切り目を。

ゆで卵（うずらなど）
串などを刺す。

水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜。

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

■揚げ過ぎに注意！
次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。
●けんさきいか、するめいかなど　●コロッケ
●中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）　●ゆで卵（うずらなど）
なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

お手入れ

■お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

トッププレート

軽い汚れ
絞ったふきんで、ふき取る

油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る
●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。（変色します）

取りにくい汚れ
クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る

排気口カバーの上

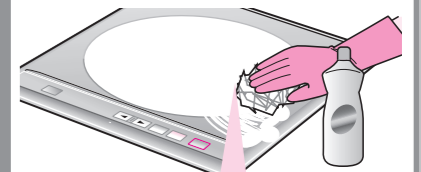
調理物などが落ちたり汚れが付いたときは、こまめにふき取る

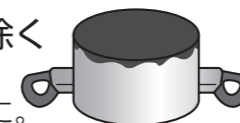
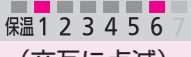
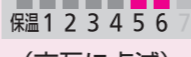
天面操作部

台所用洗剤（中性）を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る
（放置すると、汚れが残ります）

トップフレーム

調味料が付いたときはすぐにふき取る
（放置すると、汚れが残ります）

取りにくい汚れ
クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたラップでこすり取る
●磨き粉・たわし・スポンジのナイロン面などは使わない。（表面が傷付きます）

アルミ箔は使わないで！
表面が傷付きます

アドバイス
なべ底の汚れも取り除く
●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。

次の表示が出たら…

●次の方法で直してください。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
保温1 2 3 4 5 6 7（交互に点滅）	**フィルター（吸・排気口）目詰まり検知** ●排気口をふさいでいたり、ほこりがたまって、使用中に本体内部の温度が高くなった。	●排気口をふさいでいるものを取り除く。 ●排気口を手入れする。	7
	●キャビネットの機密性が高く、充分な吸気ができていない場合に表示することがあります。 ➡お買い求め先にご相談ください。		–
保温1 2 3 4 5 6 7（表示部が点滅）	**なべなし自動OFF** ●なべを置いていない。	●なべを置く。	11 12 13
	●使用中に、なべを外した。		
	●なべがヒーターの中央から大きくずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	
	●使えないなべを使っている。	●使えるなべを使う。	8
	小物自動OFF ●ナイフ・スプーンなど金属製の小物を加熱した。	●小物を取り除く。	–

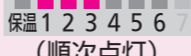
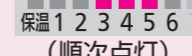
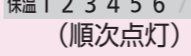
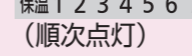
※処置をしないで放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します。

●次の方法で直し、切/入ボタンで表示を消してください。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
保温1 2 3 4 5 6 7（交互に点滅）	**空焼き自動OFF** ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止します。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度ボタン操作する。	–
140・160・180・200 保温1 2 3 4 5 6 7（交互に点滅） または 表示に対し油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そりなべ自動OFF** ●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないあっせんの天ぷらなべを使う。	18
	●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	19
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	18
	●熱い油を予熱した。	●常温の油を使って予熱する。	
	●予熱中に油を継ぎ足した。	●再度、温度設定し直す。	
	●[揚げ物 切/入] で煮炊きをすると、表示することがあります。		–

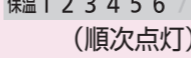



表　示	原　因	直し方	参照ページ
保温1 2 3 4 5 6 7（交互に点滅）	**トッププレート高温自動OFF** ●トッププレートが熱いときに自動湯沸かしをした。	●トッププレートが冷えてから、自動湯沸かしをする。	12
	●フッ素樹脂加工のなべを使うと、表示することがあります。 ●自動湯沸かしで空だきすると、表示することがあります。		–

■以上の処置で直らないときや、表示が順次点灯するときは…

●故障です
➡電源スイッチとブレーカーを切り、
「表示の流れと位置」をお買い求め先にご連絡ください。
（例：左から1·2·3、右から6·5·4など）

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
■ヒーターが使えない・切れている			
IHクッキングヒーターが使えない	●電源スイッチを入れていない。	●電源スイッチを入れる。	11 12 13
	●電源スイッチを入れてから、ボタン操作しないまま約3分たった。	●再度電源スイッチを入れ、ボタン操作する。	
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ自動OFF** ●ボタン操作しないまま約45分過ぎるとブザーで知らせて通電を停止します。	●再度電源スイッチを入れ、ボタン操作する。	–

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

■火力が弱くなる

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
火力感がなくなる	**温度過昇防止** ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。（いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます） 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		–
	●「IH用」と表示している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。	●土なべは「IH用」と表示していても使わない。	9

■その他

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
本体から音がする	●本体内部にある冷却ファンの音です。 電源スイッチを切っても、本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。 温度が下がると、自動的に止まります。		–
加熱中に なべから音がする	●なべの種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。 （取っ手にわずかな振動を感じたり、なべが動くことがあります）	●異常ではありません。 なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	–
	●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが異常ではありません。		–
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ●何回か使って、茶褐色になったり濁った油を使った。 ●なべ底に揚げカスがたまっている。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。 ●できるだけ新しい油を使う ●揚げカスをこまめに取る。	18
自動湯沸かしの ブザーが ●沸騰しても鳴らない	●沸騰が約3分程度続いてブザーがなるのは、異常ではありません。		
	次の場合は、さらに沸騰が続きます。 ●なべに1mm以上の反りがある。 ●水量が1L未満。 ●お湯を使った。	●反りが1mm以下のなべを使う。 ●1～2Lの水量にする。 ●常温の水を使う。 ※止めたい場合は［自動 切/入］で切る。	12
自動湯沸かしの ブザーが ●沸騰する前に鳴る	●2L以上の水を入れた。 ●底が厚すぎるなべを使った。 ●途中でなべを動かしたり、水を継ぎ足した。 ●ヒーター中央や、なべ底が汚れている。	●1～2Lの水量にする。 ●厚さが4mm未満のなべを使う。 ●動かしたり、水を継ぎ足さない。 ●お手入れする。 ※沸かし足りない場合は［加熱 切/入］で沸騰するまで沸かす。	12

保証とアフターサービス （よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は まず、お買い求め先へお申し付けください。

●転居や贈答品などでお困りの場合は
- 修理は、「修理ご相談窓口」へ!
- その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。

●保証書（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

●補修用性能部品［6年］：弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」「故障かな？」（☞20～22ページ）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

①品名「IHクッキングヒーター」　②品番
③お買い上げ日　④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤故障表示が出たときは、その表示内容（21ページ）

●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

●修理料金は、次の内容で構成されています。
- ［技術料］　診断・修理・調整・点検などの費用です。
- ［部品代］　修理に使用した部品および補助材料代です。
- ［出張料］　ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

●ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
（☞裏表紙）

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support/

修理に関するご相談

パナソニック［修理ご相談窓口］

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック［お客様ご相談センター］　365日 受付9時～20時

- 電話 フリーダイヤル 0120-878-365
- FAX フリーダイヤル 0120-878-236
- 携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」

•地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608